

Délice glacé au café

et pépites de chocolat

PRÉPARATION 15 min ■ **CUISSON** 5 min ■ **CONGÉLATION** 4 h ■ **NIVEAU** facile

POUR 6 PERSONNES

- 100 g de pépites de chocolat
- 1 cuil. à soupe de café lyophilisé
- 130 g de sucre semoule
- 5 jaunes d'œufs
- 15 cl de crème liquide entière très froide

MATÉRIEL Alfapac

- Moule à cake en aluminium

Verser la crème liquide dans un saladier et placer le tout au réfrigérateur.

Faire chauffer un bain-marie dans une grande casserole.

Dans un saladier en inox, diluer le café lyophilisé avec une cuillère à soupe d'eau. Ajouter les jaunes d'œufs et le sucre. Poser le saladier sur le bain-marie. À l'aide d'un fouet électrique, fouetter aussitôt à puissance moyenne jusqu'à obtention d'une crème onctueuse et consistante.

Retirer le sabayon du bain-marie et continuer de fouetter doucement jusqu'à refroidissement complet.

Monter la crème liquide bien froide en chantilly à l'aide d'un batteur.

Incorporer délicatement la crème au sabayon refroidi. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger délicatement. Verser la crème dans le moule et la recouvrir de film étirable. Placer au congélateur pendant au moins 4 heures.

Au moment de servir, démouler le délice glacé, le couper en tranches et déguster aussitôt.



Le plus du Chef

Parfumez le sabayon avec les graines d'une gousse de vanille ou avec des pistaches grossièrement hachées.

